

Suppen & Salate

Traditionelle Hühnersuppe mit Einlage	4,90
Französische Zwiebelsuppe mit Käse überbacken -vegetarisch-	4,90
Tomatencremesuppe mit Sahnetupfer -vegetarisch-	4,90
Salatplatte mit gebratenen Hähnchenbruststreifen	13,00
Salatplatte mit gebackenem Fetakäse -vegetarisch- jeweils Salatauswahl, gerösteter Sesam, Kräuterbaguette, Hausdressing	14,50

Kleine Hauptgänge

Zwei kleine panierte Schweineschnitzel dazu geröstete Zwiebeln, Bratkartoffeln	11,50
Toast American - kleines Arg. Rumpsteak mit Champignons - Baconspeck , Sauce Bearnaise auf Vollkorntoast	13,90
Clubsandwich "Haberkamp" Vollkorntoast mit Tomate, Blattsalaten, gegrillte Putenbrust & Speck dazu Steakhouse Pommes mit Ketchup	12,90
Hawaii-Toast 3 Putenfiletsteaks mit Käse & Ananas überbacken Preiselbeeren	11,00

Deftige Regionalgerichte

Mit Eiern vom Geflügelhof Bültermann (Cappeln) aus Bodenhaltung

Bauernomelette mit Kartoffeln & Schinken dazu Cornichons	9,80
Bremer Knipp -kross gebraten- (Eine Spezialität aus Schweinefleisch, Zwiebeln und Hafergrütze) mit Bratkartoffeln, Rote Beete, Cornichons, Spiegelei	11,50
Schinkenbrot mit Spiegelei auf kernigem Schwarzbrot mit Salatgarnitur & Cornichons	10,00
Räucherlachsbrod mit Rührei auf kernigem Schwarzbrot mit Salatgarnitur & Cornichons	12,90

Rumpsteaks 1st class

vom Argentinischen Angus Rind / Steak á ca. 200gr.

Rumpsteak mit Kräuterbutter & Champignons 23,50
Bratkartoffeln, Salatteller

"Gepfeffertes" Rumpsteak 22,50
Pikante Pfeffersauce vom grünem Madagascar-Pfeffer,
Steakhouse Pommes, Salatteller

Bestes vom Grill & aus der Pfanne

Grillteller "HABERKAMP" 21,00
Medaillons von Rind, Pute und Schwein, Grillspeck
Kräuterbutter, Marktgemüse, Bratkartoffeln, Salatteller

3 Schweinefiletsteaks "Madagascar" 18,50
in Pfeffersahnesauce, Marktgemüse, Steakhouse Pommes , Salatteller

"MEDAILLONTELLER" 18,50
3 Schweinemedallions mit Champignons, Marktgemüse
Sauce Bearnaise auf Bratkartoffeln, Salatteller

Puten-Currygeschnetzeltes fruchtig-scharf 16,00
gerösteter Sesam, Bio- Basmatireis, Curryrahmsauce, Salatteller

Rindergeschnetzeltes in Pfefferrahm 17,90
mit Zwiebeln und Champignons,
dazu Bio-Basmatireis, Salatteller

Cordon Bleu - gefülltes Schweineschnitzel - 18,50
Sauce Bearnaise, Marktgemüse, Kroketten, Salatteller

Schnitzel Original mit Champignons, Bratkartoffeln 17,50
Rahmsauce, Salatteller

Fischgerichte

Zanderfilet "Provoncal"	18,00
mit Kräuterbutter, Marktgemüse, Kartoffeln, Salatteller	
Norway Lachs & Zander gebraten	19,80
Sauce Bearnaise, Marktgemüse, Kartoffeln, Salatteller	

Vegetarische Gerichte

Französische Zwiebelsuppe mit Käse überbacken	4,90
Tomatencremesuppe mit Sahnetupfer	4,90
Salatplatte mit gebackenem Feta-Schafskäse	14,50
Salatmischung, gerösteter Sesam, Kräuterbaguette, Hausdressing	
Kräuterpfannekuchen	10,00
mit Champignons & Zwiebeln gefüllt, Sauce Bearnaise	
Griechischer Feta-Schafskäse gebacken	13,90
auf Tomaten-Knoblauchgemüse, Kräuterbaguette	
Junges Gemüse in Curryrahm	12,90
mit kleinen Frühlingsrollen, Bio-Basmatireis, Salatteller	